

PANETTONE AL PISTACCHIO (RICETTA PLATINUM)

Livello avanzato

Grandi lievitati

PRIMO IMPASTO (IMPASTO SERALE)

DOLCE FORNO MAESTRO	6500g
acqua	2400g
tuorlo	1600g
zucchero semolato	500g
burro 82% m.g.	2000g
lievito - birra	30g

-Iniziare l'impasto con il DOLCE FORNO MAESTRO, il lievito e tutta l'acqua prevista in ricetta ed impastare per 5-10 minuti.
-Quando l'impasto comincia a formarsi aggiungere lo zucchero ed una parte di tuorlo, aggiungere poi il restante tuorlo in più riprese fino ad ottenere una struttura liscia.
-Terminare con il burro morbido che verrà aggiunto in 3-4 volte.
-Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C.
-Porre a lievitare a 22-24°C per 12-14 ore con umidità del 70-80% o se sprovvisti di umidificatore, coprire il mastello con un telo di plastica.

L'impasto dovrà quadruplicare il suo volume.

AVVERTENZE:
-Si consiglia di fare la “spia”, mettendo g 250 d'impasto finito in una brocca da 1 litro per verificarne l’effettiva quadruplicazione.
-Si consiglia di iniziare gli impasti in seconda velocità per poi, verso ¾ d’impasto, terminare in prima velocità.
-Se la temperatura del primo impasto dovesse risultare al di sopra dei 28°C, sarà necessario ridurre i tempi della prima lievitazione.
-Se si utilizzano impastatrici di tipo "a spirale" o "planetaria con gancio" si dovrà necessariamente ridurre la quantità d’acqua prevista nel primo impasto portandola da 2400 a 2300 grammi.

GANACHE AL PISTACCHIO

JOYPASTE PISTACCHIO 100%	1200g
acqua - bollente	1000g

-Miscelare la JOYPASTE PISTACCHIO 100% con l'acqua bollente
-Coprire con pellicola e lasciare a temperatura ambiente per tutta la notte

irca GROUP
Extraordinary made simple.

SECONDO IMPASTO

DOLCE FORNO MAESTRO	3500g
acqua - T° ambiente	400g
tuorlo - T° ambiente	1500g
burro 82% m.g. - cremoso	1400g
zucchero semolato	800g
sale	110g
miele	500g
granella di pistacchio - tostata	2500g

-Al mattino seguente l'impasto si deve presentare leggeremente bombato.
-Aggiungere all'impasto serale le quantità previste di DOLCE FORNO MAESTRO con l'acqua ed impastare per 5-10 minuti.
-Una volta assorbiti gli ingredienti aggiungere lo zucchero, il sale e una parte di tuorlo.
-Aggiungere quindi restante il restante tuorlo in 2 volte e continure ad impastare.
-Miscelare il miele con il burro morbido ed aggiungerli all'impasto in due o tre volte.
-Aggiugere la ganache al pistacchio (realizzata la sera prima) in 4 volte.
-Infine aggiungere la granella di pistacchio tostata.
-Porre l'impasto a puntare in cella di lievitazione a 28-30°C per un'ora circa.
-Suddividere l'impasto nelle pezzature desiderate, poi arrotolare e depositare su teglie o assi e lasciare puntare per altri 10-15 minuti a 28-30 °C.
-Arrotolare nuovamente e porre negli appositi stampi di carta.
-Mettere in cella di lievitazione a 28-30°C con umidità relativa di circa il 70-80% per 3-4 ore, finchè il culmine della pasta arrivi a circa 1 cm dallo stampo;se la cella è sprovvista di umidificatore tenere le paste coperte con fogli di plastica.

GLASSATURA

COVERDECOR PISTACCHIO	qb

-Scaldare il COVERDECOR PISTACCHIO a 50°C.

COMPOSIZIONE FINALE

-Terminata la lievitazione, lasciare per 20-25 minuti i panettoni esposti all'aria ambiente affinchè si formi una pelle in superficie.
-Con un coltellino affilato praticare due incisioni superficiali formanti una croce (i tagli da effettuare sulla superficie del panettone non devono essere troppo profondi e sono necessari per far assumere al prodotto finito la caratteristica e tradizionale forma).
-Tagliare sottopelle i quattro lembi ed inserire al centro del panettone una piccola noce di burro freddo.
-Cuocere a 165-185°C per tempi variabili secondo il peso (circa 35-40 minuti per panettoni da 500 grammi, 50-60 minuti per quelli da 1000 grammi), fino a raggiungere 93-94°C al cuore.
-All'uscita dal forno girare i panettoni a testa in giù, utilizzando gli appositi gira-panettoni.
-I panettoni appena sfornati devono essere lasciati raffreddare in posizione capovolta per 8-10 ore prima di effettuare il confezionamento in sacchetti moplefan.
-Glassare con COVERDECOR PISTACCHIO e ricoprire con CURLS VERDI DOBLA e pistacchi interi.

CONFORME AL DECRETO LEGGE 22-07-05

DICHIARAZIONE ETICHETTA DOLCE FORNO MAESTRO:

Ingredienti: farina di **grano tenero** tipo 0, **burro**, **pistacchio** 14.5%, tuorlo d**'uovo**, zucchero, miele, lievito madre naturale (**frumento**), sale, lievito. Il prodotto può contenere **soia** e altra **frutta a guscio.**
Ulteriori ingredienti decorativi aggiunti devono essere dichiarati. Riportare gli eventuali allergeni presenti per cross contamination.

AVVERTENZE

Come Calcolare la temperatura dell'acqua nel primo impasto:
questo metodo è corretto se si ha a disposizione una impastatrice a braccia tuffanti, se in alternativa si ha a disposizione una impastatrice a spirale, e tenendo presente che la stessa tendenzialmente riscalda parecchio l'impasto, ridurre la temperatura dell'acqua di almeno 5°C.
Per ottenere la corretta temperatura finale dell'impasto, ipotizziamo 26°C, seguire lo schema sotto riportato.
Bisognerà necessariamente conoscere e quindi misurare 3 valori:
1) il valore della temperatura ambiente
2) il valore della temperatura del Dolce Forno
3) il valore definito in funzione dell'impastatrice utilizzata (tuffante 15, spirale o planetaria 20).

CALCOLO: Temperatura Finale 26°C x 3 (numero fisso) = 78 – valore 1 (es. 20°C) – valore 2 (es. 18°C) – valore 3 (es.15) = 78-20-18-15 = 25 che sarà la temperatura dell'acqua nel primo impasto utilizzando una tuffante